

# GAIETÀ FARRÀS

## President del Gremi de Restauració de Barcelona



- **Quina és la realitat del sector de la restauració a Barcelona (dades, actualitat, problemàtiques...)?**

Després d'uns quants anys d'imparable creixement de bars i restaurants, on les obertures superaven de sobra els tancaments, la situació s'ha invertit. El traspàs de locals cada vegada s'està alentint més i la balança dels tancaments ja pesa més que la de les novetats. Els restauradors no volen arriscar-se a iniciar negocis en ple apogeu de la crisi, fora que estiguin avalats per grans grups de restauració o xefs prestigiosos.

Pel que fa a la facturació, el 2008 es va tancar amb un 6% menys de mitjana amb relació a l'any anterior. Molts establiments han vist una reducció de fins al 40% en els ingressos, depenent de la zona. Només les novetats d'èxit o l'oferta de qualitat a preus assequibles, menys de 30 euros en sopars, han aguantat la situació. No obstant això, si el primer trimestre d'enguany segueix en la tònica dels darrers mesos de 2008, el descens dels ingressos podria oscil·lar entre el 15% i el 20%. Els migdies resisteixen, però les nits d'entre setmana són molt dures.

- **Quins són els nous reptes a què s'enfronta el Gremi en la defensa dels interessos col·lectius del sector que representa?**

El sector combat la contenció del consum a base d'esforç –nous menús, ajust de preus i altres–, per fidelitzar els clients, i des del Gremi hem de donar tots els serveis i ajudes possibles per donar un cop de mà als agremiats. Des de fa temps mantenim converses bilaterals amb l'Administració, el Govern central i les entitats bancàries per aconseguir ajudes econòmiques i línies de crèdit perquè l'agremiat pugui fer front a les despeses. Això, unit a programes de formació especialitzats per oferir el millor servei i de més qualitat al client, un valor afegit segur amb vista a la fidelització i la captació.

- **Quines són les previsions de futur del sector i com contribueix a la millora de l'oferta turística de la ciutat? Com se l'imagina?**

A curt-mitjà termini les previsions no són gaire esperançadores, ja que la conjuntura econòmica que està vivint el país així ho indica. No obstant això, no és el primer cop que vivim una situació de crisi com l'actual i, com altres vegades, estic convençut que la superarem. I per superar la crisi és bàsic l'estalvi de costos per part de la restauració i, per part de les empreses proveïdores, oferir ofertes i promocions interessants per facilitar el consum.

- **Què recomanaria als nous emprenedors que obren un negoci a Barcelona?**

Jo recomanaria als nous emprenedors que utilitzin el seu enginy per vendre més amb un pensament i una orientació positius, oferint promocions especials, descomptes, ofertes de menús de nit... La competència és molt dura i s'ha de buscar el factor diferencial, desmarcar-se de la resta, amb una oferta diferent i innovadora de serveis gastronòmics i de gestió.

- **Com valora la tasca que ha dut a terme el CETT durant aquests 40 anys?**

El Gremi de Restauració i jo, com a president, valorem molt positivament l'estreta vinculació durant tots aquests anys entre l'alumnat del CETT i les empreses del sector, oferint una sòlida formació i transferència de coneixement als futurs professionals de la restauració. ■